THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux pommes et à la cannelle

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	30 mins	1	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre granulé
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
- 1 sachet (8 g) de levure sèche active (2¼ c. à thé/11 ml)
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 mL) de lait chaud
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre découpé en petits morceaux
- 1 œuf
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de pommes pelées, hachées grossièrement
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle moulue

Directions

Step 1:

Mélanger les 5 premiers ingrédients secs dans un grand bol. Mélanger dans un autre bol le lait, l'eau et le beurre.

Step 2:

Remuer jusqu'à ce que fonde le beurre. Ajouter l'œuf en fouettant.

Step 3:

Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Remuer à la cuiller de bois ou au mélangeur électrique jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajouter la moitié de la farine qui reste. Bien mélanger.

Step 4:

Verser peu à peu le reste de farine tout en remuant, de manière à faire une pâte souple qui ne colle pas.

Step 5:

Pétrir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en ajoutant de la farine s'il le faut pour former une pâte souple. Continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et qu'elle ne colle plus (pendant environ 5 minutes).

Step 6:

Déposer la pâte dans un bol légèrement enduit d'un corps gras. Retourner la pâte afin que toute sa surface soit enduite de corps gras. Couvrir la pâte de papier sulfurisé et d'un torchon à vaisselle.

Step 7:

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud (75 à 85° F/24 à 29 °C) jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (pendant 60 à 75 minutes).

Step 8:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, puis la renverser sur une planche légèrement farinée. Mélanger dans un petit bol les pommes et la cannelle pour faire la garniture. Pétrir la pâte avec la garniture de sorte qu’elle soit répartie de façon uniforme.

Step 9:

Façonner la pâte pour former un pain. Le déposer, joint en dessous, dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces (2 l) enduit d’un corps gras. Couvrir la pâte d’un torchon à vaisselle.

Step 10:

Laisser lever dans un endroit chaud jusqu’à ce que la pâte excède d’un pouce (2,5 cm) le bord du moule (pendant 60 à 75 minutes).

Step 11:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 12:

Faire cuire sur la grille inférieure du four pendant 25 à 30 minutes. Couvrir le pain de papier d’aluminium pendant les 10 dernières minutes de cuisson s’il devient trop foncé. Démouler sans tarder. Mettre le pain à refroidir sur une grille.

Pour faire deux miches, il suffit de doubler les ingrédients.

Images

